



## 2016 Caiarossa

Rosso Toscana IGT (Bio)

**Degustationsnotiz:**

Kraftvolles Rubinrot bis hin zum Rand. Eine aristokratische Nase, die Aromen von roten Johannisbeeren, Sauerkirschen, aber auch Zimtwürze und geröstetes Ruchbrot beinhaltet, schliesslich auch Kakao und etwas Wildleder. Eleganter, feiner Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken, sehr intensiven Gaumenaromatik, nebst viel roter und schwarzer Beerenfrucht auch röstartige Aromen, Nougat und Milkschokolade, auch etwas weisser Pfeffer; die Gerbstoffe sind gekonnt integriert, ausdrucksstarkes, viel Potenzial versprechendes Finale.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Produzent:</b>	Caiarossa
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Falstaff 97/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	42% Cabernet Franc, 25% Merlot, 15% Syrah, 6% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 5% Sangiovese, 1% Alicante
<b>Artikelnummer:</b>	1028016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Caiarossa**

Rosso Toscana IGT (Bio)

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Falstaff 97/100  
**Rebsorte(n):** 42% Cabernet Franc, 25% Merlot, 15% Syrah, 6% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 5% Sangiovese, 1% Alicante  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.